

洋菓子講習会のご案内

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度 金子 美明シェフ「パティスリー・パリセヴェイユ」をお迎えし、洋菓子講習会を開催いたします。

この機会に是非ご出席を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

皆様のお越しを心からお待ちしております。

講 師： 金子 美明 氏（パティスリー・パリセヴェイユ）

テ ー マ： 【 持続と進化（深化） 】

●日時 2025年10月22日（水）AM10:00～PM16:00（受付 AM9:30～）

●会場 岡山市中区平井 1162-1（株）ヒラタ 岡山営業所 3F 講習会場

●会費（昼食付） 岡山 経営者会員 ¥8,000 岡山 技術者／親子会員 ¥5,000 岡山 学生会員 ¥3,500
他県会員 ¥8,000 非会員 ¥11,000

●定員 80名

●主催 岡山県洋菓子協会

●問合せ先（株）ヒラタ内 洋菓子協会事務局 担当：岡本、森上、板野

Tel (086) 274-0515 fax (086) 274-0576

【講師プロフィール】

都内「ルノートル」や名古屋「ボン・デザール」などで修業し 34 歳で渡仏。
「ラ・デュレ」、「アルノー・ラエール」、「アラン・デュカス」、「パトリック・ロジェ」
など数々の名店で修業し 38 歳で帰国。

2003 年に自由が丘「パティスリー・パリセヴェイユ」をオープン。

2013 年にはパリに「オ・シャン・デュ・コック」をオープンさせる。



洋菓子技術講習会参加申込書

ご記入日 年 月 日

御社名 _____ 参加者名 _____

(〒 _____)

住所 _____

電話番号（連絡先番号） _____ ※記入項目（連絡先）は 全てご記入下さい。

①会費が異なりますので下記の該当する箇所を○印で囲んでください。

☐ 岡山 経営者会員 ☐ 岡山 技術者 ☐ 岡山 親子会員 ☐ 岡山 学生会員

☐ 他県会員（ _____ 県） ☐ 非会員

②シェフにお聞きしたいことがありましたら、下記にご記入ください。当日、司会者より質問いたします。

締切日 2025年10月4日（土） 午前中 まで。但し定員 80 名になり次第締め切ります。（先着順）

◆記入項目は全てにご記入をお願いします。◆締切日前のキャンセルは、キャンセル料をいただきませんが、
締切日以降のキャンセルは、¥3,000 を徴収させていただきます（但し、レシピはお届けいたします）

※当日は会場内の温度を低く設定しますので、羽織るものなどご持参下さい。

申込先：岡山県洋菓子協会 行 FAX番号 086-274-0576